



Vino bianco prodotto con uve Trebbiano e Malvasia di Caparsa accuratamente scelte, raccolte a mano e con rese limitate. Il vino fermenta esclusivamente su lieviti autoctoni dove soggiorna per circa quattro mesi prima di essere imbottigliato. Per le sue caratteristiche può maturare per diversi anni. Questa etichetta rappresenta la vendemmia 2004.

White Wine produced with grapes Trebbiano and Malvasia of Caparsa estate. This label represent the harvest 2004 and a superior wine controlled strictly. The wine ferments exclusively on native yeast for approximately 4 months before being bottled. For its characteristics it can mature for various years.



Bianco di Caparsino:  
50% Malvasia Bianca + 50% Trebbiano Toscano;

Maturazione:  
in acciaio

Fermentazione:  
Spontanea, con lieviti autoctoni.

Caparsa, Loc. Caparsino 48 – 53017 Radda in Chianti, Siena – [www.caparsa.it](http://www.caparsa.it) - tel 0577 738174 – fax 0577738651  
Azienda Agricola Biologica, controllata da CCPB, Bologna.

*Direttore e Responsabile vendite:* Paolo Cianferoni; *Enologo:* Paolo Cianferoni e Cristiano Castagno; *Agronomo:* Monica Coletta e Paolo Cianferoni; *Estensione Ha:* 66,60,00; *Estensione vigneti Ha* 11.33.29; *Superficie Iscritta a Chianti Classico:* 9.79.00; *Altitudine vigneti:* m 450; *Forma di allevamento:* Archetto Toscano, Cordone speronato; *Produzione:* Hl 500; *Imbottigliato:* Hl 100; *Capacità cantina Hl:* 3.300 (Inox 363, cemento 2.680; botti legno 90; barriques 167); *Capacità stoccaggio:* 40.000 bottiglie; *Permanenza media in bottiglia (mesi):* 24-48; *Vini Chianti Classico:* Caparsino, Riserva Caparsino, Doccia a Matteo, Riserva Doccia a Matteo; *Altri vini:* Rosso di Caparsa (da tavola), Bianco di Caparsino (da tavola); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; Altri prodotti: Olio, Grappa di Chianti Classico.